



APERITIVI

€

NEGRONI Campari, Martini rosso, Gin	9,5
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, frische Orange	9,5
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, frische Orange	9,5
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	9,5
LILLET WILDBERRY Lillet, Schweppes Wild Berry	9,5
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	9,5
MARTINI BIANCO herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,9
MARTINI ROSSO rubinrot, Aromen von Thymian und Majoran	5,9
MARTINI EXTRA DRY hell, extra trocken	5,9
MARTINI ROSATO mildes Aroma, fruchtige Note	5,9

ALKOHOLFREI

CRODINO BIONDO Mineralwasser, Eis	6,9
SAN BITTER , Mineralwasser, Orangensaft, Eis	6,9

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l 6,9

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l 39,5

Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst, nach Champagnerverfahren gefertigt

GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l 6,9

GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l 39,5

Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate auf der Hefe gereift, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, im Geschmack trocken, frisch und voll, nach Champagnerverfahren gefertigt

LONGDRINKS

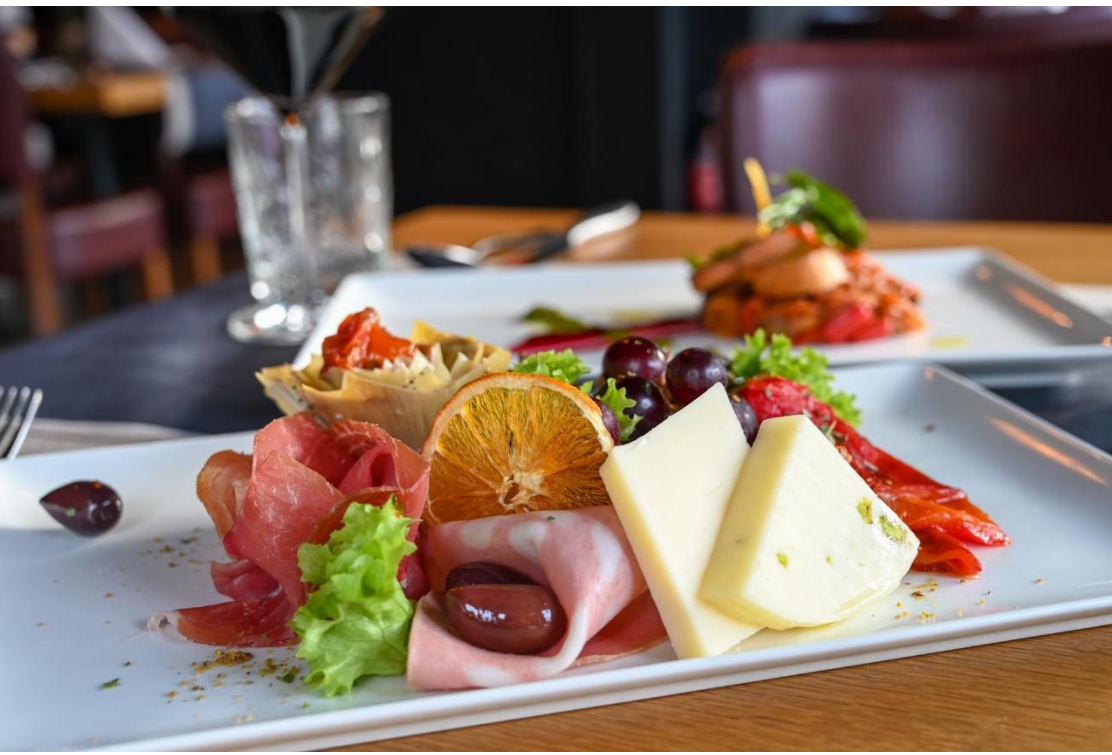
CAMPARI ORANGE / SODA 9,5

WODKA LEMON / COCA COLA 9,5

CUBA LIBRE – HAVANA -COCA COLA 9,5

JACK DANIEL'S-COCA COLA 9,5

SOUTHERN COMFORT / GINGER ALE 9,5





ZUPPE / SUPPEN

- | | | € |
|---|--|-----|
| 1 | PAPPA DI POMODORO  | 7,9 |
| | Tomatensuppe mit Büffelmozzarella mit Sahne verfeinert | |
| 2 | ZUPPA VITALE VEGAN  | 9,9 |
| | Feine Möhren-Ingwer-Suppe, veredelt mit gerösteten Kürbiskernen und einem Hauch Kürbiskernöl | |



ANTIPASTI / VORSPEISEN

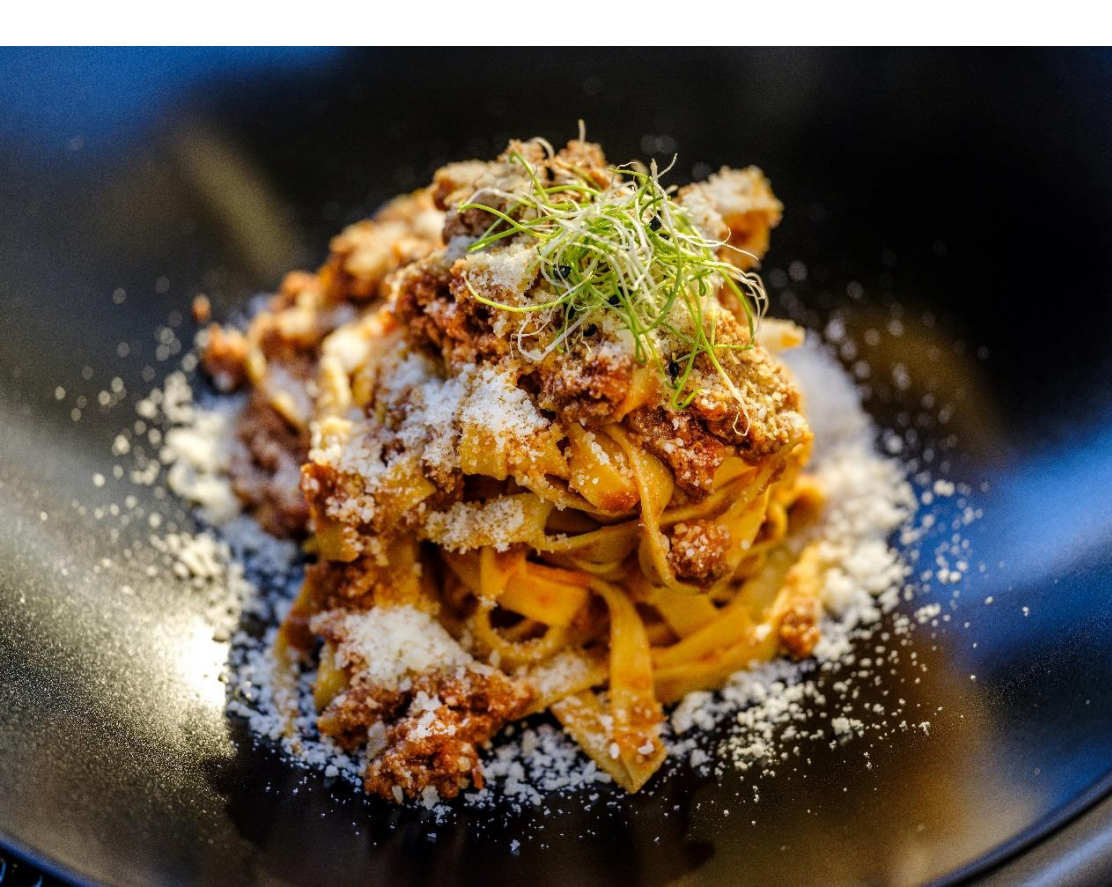
- | | | |
|----|---|------|
| 10 | BRUSCHETTA ORIGINALE  | 8,9 |
| | Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum | |
| 11 | BRUSCHETTA DI CAPRA  | 9,5 |
| | Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Ziegenkäse, Pinienkernen und Rucola | |
| 13 | LA CAPRESE DI BUFALA  | 16,9 |
| | Feiner Büffelmozzarella auf frischen Tomatenscheiben, garniert mit Basilikum, Oregano und einem Schuss Olivenöl | |
| 14 | ANTIPASTO ALL' ITALIANA | 18,9 |
| | Verschiedene eingelegte Saisongemüse, italienische Wurst- und Käsespezialitäten | |
| 15 | CARPACCIO DI FILETTO CON TARTUFO | 18,9 |
| | Hausgebeiztes Rinderfilet, hauchdünn aufgeschnitten mit Grana Padano, Rucola, Pinienkernen, Zitrone und Trüffelöl | |
| 16 | VITELLO TONNATO | 18,9 |
| | Gebackenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce | |
| 17 | SCAMPI AGLIO E OLIO | 19,9 |
| | Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Kirschtomaten, Kräuter, verfeinert mit sizilianischem Olivenöl (pikant) und Kräutercroutons | |

INSALATA / SALATE

- | | | |
|----|--|------|
| 20 | INSALATA POLLO E MOZZARELLA DI BUFALA | 18,9 |
| | Bunter Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven, Champignons und Zwiebeln. Dazu gebratene Hähnchenbruststreifen und feinsten Büffelmozzarella | |
| 22 | INSALATA DI RUCOLA  | 16,9 |
| | Frischer Rucolasalat mit Grana Padano, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen. Serviert mit hausgemachtem Balsamico-Dressing | |
| 23 | INSALTA MIXTA  | 10,9 |
| | Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken, Champignons, Zwiebeln mit hausgemachtem Balsamico Dressing | |

Extras:

- | | |
|---|------|
| Gegrilltes Rinderfilet | 14,9 |
| Gebratenes Lachsfilet | 9,9 |
| Gebratener Ziegenkäse mit Trüffelhonig  | 6,9 |
| Gebratene Hähnchenbruststreifen | 7,9 |
| Büffelmozzarella  | 4,9 |



PASTA FRESCA / NUDELGERICHTE

€

- | | | |
|----|---|------|
| 30 | SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON SCAMPI | 21,9 |
| | Spaghetti mit Chili, Zwiebellauch, Kapern, Oliven, Oregano, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Garnelen | |
| 31 | LINGUINI ALLA PUTTANESCA | 17,9 |
| | Frische, dünne, flache Spaghetti mit Oliven, Kapern und Sardellen. Tomatisiert und verfeinert mit frischem Knoblauch, aromatischen Kräutern | |
| 29 | TAGLIOLINI ARRABIATA  | 16,9 |
| | Frische, dünne flache Spaghetti in scharfer Tomatensahnesauce, mit frischem Knoblauch und Basilikum | |
| 32 | TAGLIOLINI CON RUCOLA  | 18,5 |
| | Frische, dünne, flache Spaghetti mit Knoblauch, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano Hobel in Tomatensauce | |
| 33 | MACCHERONI CON FILETTO DI AGNELLO | 22,5 |
| | Röhrennudeln mit zarten Lammstreifen, verfeinert mit Oliven und Kapern in einer leichten Tomatensauce | |
| 35 | TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO | 24,9 |
| | Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in getrüffelter Gorgonzolasauce und Grana Padano Hobel | |
| 37 | TORTELLONI ALLA SORRENTINA  | 21,9 |
| | Hausgemachte Riesen-Tortellini, gefüllt mit Brokkoli und Ziegenkäse, in einer cremigen Trüffel-Sahnesauce | |
| 38 | LINGUINI CON PESTO E LUCIO | 23,9 |
| | Flache Spaghetti in hausgemachtem Basilikum-Pesto, serviert mit Zanderfiletstreifen sowie gelben und roten getrockneten Tomaten | |

www.geniessen-bei-freunden.de

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

- | | | |
|----|---|------|
| 39 | LASAGNA ALLA NONNA
Lasagne Bolognese aus dem Steinofen, verfeinert mit Erbsen und Kochschinken, nach Großmutter's Rezept | 16,9 |
| 40 | RAVIOLI VEGANI VEGAN
Hausgemachte vegane Ravioli, gefüllt mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und verfeinert mit Rucola. Serviert mit veganer Butter, veganem Käse und einer leichten Tomatensauce – aromatisch, ausgewogen und rein pflanzlich - | 16,9 |

SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE €

- | | | |
|----|--|------|
| 52 | FILETTO ALLA GRIGLIA (200 g)
Zartes Rinderfilet, gegrillt auf dem Lavastein | 34,9 |
| 53 | ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA (300g)
Saftiges Entrecôte vom Rind, gegrillt auf dem Lavastein | 29,9 |
| 54 | AGNELLO (220g)
Zart gebratener Lammrücken – aromatisch, saftig | 28,9 |

Beilagen (jeweils zzgl.):

- **Rosmarinkartoffeln** 3,5
- **Kartoffelpüree** 3,9
- **Blattspinat „Brasserie“** 4,5
(zarter Blattspinat mit Zwiebeln, Knoblauch & Muskat)
- **Grüne Bohnenspezialität** 4,5
(Romano- & Prinzessbohnen, Bohnenkerne, Schalotten Butter)
- **Saisongemüse** 3,9

Hausgemachte Saucen (jeweils zzgl. 3,9€):


- **Portweinjus**
(klassische Kalbsknochensauce mit kräftigem Röstansatz)
- **Grüne Pfeffersauce**
(mit Cognac & Senf)
- **Gorgonzolasauce**
(aus Gorgonzola & Sahne)



SECONDI DI PESCE / FISCHGERICHTE

60	SCAMPI ALLA GRIGLIA	28,5
	Garnelen vom Lavastein-Grill, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitrone und Rosmarin mit gemischtem Salat	
62	SALMONE	29,9
	Gebratenes Lachsfilet mit Pistazienkruste, verfeinert mit Beurre Blanc. Serviert mit hausgemachter Caponata aus mediterranem Gemüse	
63	FILETTO LUCIOPERCA	32,9
	Gebratenes Bodden-Zanderfilet auf dunklen Rettangoloni mit Krustentierfüllung, serviert in feiner hausgemachter Hummersauce	

KINDERGERICHTE

		klein	groß
70	SPAGHETTI BOLOGNESE	8,5	14,5
	Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce		
71	MACCHERONCINI AL POMODORO 	6,9	11,5
	Kurze Röhrennudeln in fruchtiger Tomatensauce		
73	POLLO ALLA GRIGLIA		15,5
	Zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree		
74	PIZZA SALAMI		12,9
	Salami, Tomatensauce, Mozzarella		



PIZZA AUS DEM STEINOFEN

€

- | | | |
|----|--|------|
| 80 | QUARTA PAGINA
Champignons, Salami, Kochschinken,
Tomatensauce, Mozzarella | 18,9 |
| 81 | PAISÁ 
Rucola, Pinienkerne, frische Cherrytomaten,
Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella | 17,9 |
| 83 | AMORE
Frischer Lachs, Kräuter Creme Fraiche, Rucola
Tomatensauce, Mozzarella | 20,9 |
| 84 | FELLINI
Cherrytomaten, Rucola, Prosciutto Crudo, Grana Padano,
Tomatensauce, Mozzarella | 20,9 |
| 85 | SENZA PIETÁ
Salami piccante, frische Chilischoten, Trüffelöl,
Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella | 19,9 |
| 86 | PIZZA NAPOLI
Kapern, Oliven, Sardellen und Büffelmozzarella | 17,9 |
| 87 | PROVA D'ORCHESTRA
Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella | 17,9 |
| 94 | L'ULTIMA
Hähnchenbrust-Streifen, Spinat, Gorgonzola,
Tomatensauce, Mozzarella | 19,9 |
| 98 | QUATTRO FORMAGGI (ohne Tomatensauce) 
Ziegenkäse, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella | 19,5 |

www.geniessen-bei-freunden.de

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

99 LA STRADA **VEGAN**

17,9

Veganer Pizzamozzarella, Spinat, Champignons, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Tomatensauce

Eine separate Karte mit Allergenen- und Zusatzstoffen erhalten Sie bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern.

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich

Pizzamozzarella	3,5	Hähnchenbrust	6,5	Zwiebeln	1,5
Gorgonzola	3,5	Kapern	1,5	Knoblauch	1,0
Ziegenkäse	3,5	Thunfisch	5,0	Oliven	2,5
Büffelmozzarella	6,9	Sardellen	2,5	Peperoni	2,5
Grana Padano	3,5	Cherrytomaten	3,5	Garnelen 8/12(1st)	2,5
Kochschinken	3,5	frischer Chili	1,0	Spinat	3,5
Salami	3,5	Pinienkerne	5,5	Paprika	3,5
Prosciutto Crudo	5,0	Rucola	3,0	Pizzabrot	6,0
Salami piccante	4,0	Champignons	2,5	Trüffelöl	2,5



DESSERT

		€
170	HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 🌱 Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	9,5
171	CASSATA SICILIANA 🌱 Halbgefrorene Zabaione-Schokoladen-Sahneiscreme mit kandierten Früchten	9,9
172	CREME BRÛLÉE 🌱 Feines hausgemachtes Sahnedessert mit knackiger Karamellkruste	8,9
173	PANNA COTTA laktosefrei Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel	9,5
174	MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI Dreierlei Schokoladenmousse – aus weißer, Vollmilch- und Zartbitterschokolade - serviert im Weckglas	9,9



WARME GETRÄNKE

CAFFE CREMA	4,5
CAFFE CREMA GRANDE (POTT)	5,5
MILCHKAFFEE	5,5
ESPRESSO	3,2
DOPPELTER ESPRESSO	5,5
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	6,0
ESPRESSO CORRETTO	6,5
ESPRESSO MACCHIATO	3,9
CAPPUCCINO	4,9
LATTE MACCHIATO	5,5
HEISSE SCHOKOLADE	4,9
BIO-SANDDORNNEKTAR	4,9

DIGESTIF 2 cl

JUBILÄUMS AQUAVIT 40 Vol.-%	3,9
ABSOLUT VODKA 40 Vol. %	3,9
ROSTOCKER KÜMMEL 38 Vol.-%	3,9
SAMBUCA MOLINARI 42 Vol.-%	3,9
AMARETTO DI SARONNO 28 Vol.-%	3,9
BAILEYS 4 cl 17 Vol.-%	5,5
VECCHIA ROMAGNA 4 cl 36 Vol.-%	6,9
LIMONCELLO 36 Vol.-%	4,5

AMARO / KRÄUTER 4 cl

FERNET BRANCA 42 Vol.-%	5,9
über 40 Kräuter, u.a. Enzian, Safran, Kamille	
RAMAZZOTTI 35 Vol.-%	5,9
enthält 33 Pflanzen und Kräuter, u.a. Sternanis, Orangenschale, Rosenblüten, Vanille	
AVERNA 32 Vol.-%	5,9
60 verschiedene Kräuter und Wurzeln	
CYNAR 16,5 Vol.-%	5,9
Artischockenblätter und 13 verschiedene Pflanzen/Kräuter	



CUCINA ITALIANA

GLAS EILLES-TEE

Blatt- und Broken-Tee in Premiumqualität, serviert im pyramidenförmigen Seidensachet, 0,3 l €

DARJEELING ROYAL First Flush Schwarztee	3,9
ASSAM SPECIAL Schwarztee	3,9
SONNE ASIENS Grüntee aromatisiert	3,9
SOMMERBEEREN Früchteteemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN Kräuterteemischung	3,9
PFEFFERMINZ Kräutertee	3,9
KAMILLE Kräutertee	3,9

SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

APFELSAFT	3,9
ORANGENSAFT	3,9
RHABARBERNEKTAR	3,9
MARACUJA	3,9
BANANENNEKTAR	3,9
KIRSCHNEKTAR	3,9
KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,9
BIO-SANDDORNNEKTAR	3,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	0,3l	0,4l
SINALCO COLA	3,9	5,2
SINALCO COLA LIGHT	3,9	5,2
SINALCO ZITRONE	3,9	5,2
SINALCO ORANGE	3,9	5,2
SPEZI	3,9	5,2
APFELSCHORLE	3,9	5,2
RHABARBERSCHORLE	3,9	5,2

RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l	4,5
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l	4,5

THOMAS HENRY 0,2 l

BITTER LEMON	4,5
GINGER ALE	4,5
TONIC WATER	4,5
VITAMALZ 0,33 l	4,5

MINERALWASSER

SAN PELLEGRINO medium 0,25 l	2,9
SAN PELLEGRINO medium 0,75 l	7,9
AQUA PANNA still 0,25 l	2,9
AQUA PANNA still 0,75 l	7,9

FASSBIERE

		€
RADEBERGER PILS	0,3 l	4,5
RADEBERGER PILS	0,4 l	5,9
ROSTOCKER PILS	0,3 l	4,5
ROSTOCKER PILS	0,4 l	5,9
ROSTOCKER Dunkelbier	0,3 l	4,5
ROSTOCKER Dunkelbier	0,4 l	5,9
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	4,5
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	5,9
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	4,5
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	5,9
SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	6,0

FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER kristall	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	6,0
BIRRA MORETTI original italienisches Bier	0,33 l	4,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	4,5

GRAPPA 2 cl

HAUSGRAPPA 40 Vol.-% Nonino Vendemmia aus Montevitigno, Pinot-, Tocai- und Malvasi-Trauben		3,9
NONINO CHARDONNAY 41 Vol.-% Chardonnay-Traube, fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		4,9
MARZADRO DICCIOTTO LUNE 41 Vol.-% Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		5,9
GRAPPA DI PROSECCO 42 Vol.-% Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		5,9
POLI MIELE 35 Vol.-% Tresterbrand mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit balsamischer Note und einem Anflug von Süße am Gaumen		5,9



OFFENE WEISSWEINE

0,2 l 0,5 l
€

HAUSWEIN

Trebbiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch

0,2 l 0,5 l
7,9 18,9

CHARDONNAY

Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch

8,9 21,9

GRILLO

Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur

8,9 21,9

OFFENE ROTWEINE

HAUSWEIN

Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure

0,2 l 0,5 l
7,9 18,9

LAMBRUSCO

Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch

7,9 18,9



CHIANTI

Straccali DOCG, vollmundig, gehaltvoll, zu Gebratenem, Wild und Pasta

8,9 21,9

ROSSO SALENTO

Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti

8,9 21,9

OFFENER ROSÈWEIN

HAUSWEIN

Cerasuolo d'Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, sehr gut zu Pizza und Käse oder zwischendurch

0,2 l 0,5 l
7,9 18,9

FLASCHENWEINE 0,75 l

€

WEISS

TORMARESCA / ANTINORI

29,5

Puglia, Chardonnay, lebhafter, erfrischender Wein mit honigtönigen, vanilligen Nuancen und einem unaufdringlichen Stil

PINOT GRIGIO, KURTATSCH

29,9

Südtirol, in der Nase verführt Sie herrlicher Blütenduft, fein unterlegt von einem Hauch Honig, einer Spur Haselnüsse und etwas Trockenfrüchten

COSTAMOLINO

28,9

Sardinien, Vermentino, einnehmender Körper, ausgeglichen mit blumigem Bouquet und nachhaltigem Abgang

POMINO BIANCO

31,9

Toscana, Chardonnay, Pinot Bianco
Strohgelbe Farbe mit leicht goldenem Schimmer, würziges Bouquet mit fruchtigem Finale

FLOREADO

38,5

Südtirol, Sauvignon blanc, präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet von Holunderblüten, Stachelbeeren und reifen tropischen Früchten

GAVI DEL COMUNE DI GAVI

32,9

Piemont, würzig, erfrischend, elegant aber nachhaltig, als Aperitif, zu Vorspeisen oder Meeresfrüchten

PRUNOTTO / ANTINORI ROERO

34,9

Piemont, Arneis DOCG, hellgelb mit intensivem blumigen Bouquet sowie anregenden Noten tropischer Früchte, wunderbar strukturierter und wohlbalancierter Wein

CÁ DEI FRATI LUGANA

36,5

Lombardei, Gardasee, Trebbiano
Bekanntester Lugana vom Gardasee, wunderbar fruchtig, trocken und harmonisch, elegant mit anhaltender Länge

JERMANN PINOT GRIGIO

41,9

Friaul, Pinot Grigio, strohgelb im Glas, in der Nase intensiv duftende Aromen von gelben Früchten, gut eingebundene feine Säure, fruchtig mit lang anhaltendem Finale

JERMANN PINOT SAUVIGNON

42,9

Friaul, Sauvignon Blanc, helles Strohgelb, von leichten Würznoten untermalt, Aromen von exotischen Früchten, feine Säure und schöne Aromatik

SAN GIOVANNI DELLA SALA

43,0

Umbrien, Orvieto DOC Classico Superiore, schönes Cuvée mit blumigen Noten, ergänzt durch Aromen reifer Früchte, rund und angenehm, nachhaltig im Abgang

FLASCHENWEINE 0,75 l

€

ROT

TRITO ODISSEO

31,0

Sizilien, Nero d'Avola-Syrah, rubinrot mit Anklängen von Brombeeren und Heidelbeeren, intensiv und ausgewogen, ideal zu gebratenem und ausgewählten Käsesorten

FIRRIATO CHIARAMONTE

30,5

Sizilien, Nero d'Avola Terre Siciliane IGT, ausgeprägte Duftnoten von roten Beeren und Gewürzen, faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit

PRUNOTTO/ANTINORI BARBERA D'ALBA

35,0

Piemont, Barbera d'Alba, lebhaft rubinrote Farbe, weiniges Bouquet, untermalt von vollfruchtigen, blumigen Noten, sehr harmonisch und gefällig

FRESCOBALDI NIPOZZANO RISERVA

42,0

Toskana, Chianti Rufina Riserva, kraftvoller Rotwein mit Konzentrierten und charaktervollen Aroma. Noten von dunklen Früchten, Gewürzen und Kakao umschmeicheln Nase und Gaumen.

CYGNUS TASCA D'ALMERITA

45,0

Sizilien, Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon, Barriqueausbau, bestechender Duft von schwarzen Beeren, exotische Aromen mit einem Hauch Pfeffer und Nuancen von Kaffee

TENUTA GUADO AL TASSO

69,0

Toscana, Cabernet, Merlot, Syrah, Il Bruciato- Bolgheri DOC Fruchtiges Bouquet mit zartem Holzton, besticht durch gute Struktur und weiche Tannine

FIRRIATO CAMELOT

72,0

Sizilien, Cabernet Sauvignon, Merlot, tiefes Rubinrot, Duftnoten von roten Früchten und Gewürzen, am Gaumen üppiger Körper und weiches Tannin

PODERE LA VIGNA-MARITATO

39,0

Toscana, Sangiovese, Merlot Florale Aromen von Veilchen und Maulbeere, dezente Struktur, sehr süffig, lange und fruchtige Persistenz

COLLEZIONE CINQUANTA-SAN MARZANO

42,5

Apulien, intensives Bouquet, mit Fruchtnoten von Pflaume und Konfitüre und würzigen Nebendüften wie Vanille und Lakritze. Intensiv am Gaumen, sehr gut strukturiert und weicher langer Abgang

FLASCHENWEINE 0,75 l

€

ROT

LE VOLTE DELL ORNELLAIA

65,0

Toscana, Merlot, Cabernet Sauvignon
Rubinrot, sehr offen und feinduftend nach Pflaumen, jungen Amarenakirschen und Amaretto, eng gewobenes Tannin und langes elegantes Finale

MARCHESE ANTINORI TENUTA TIGNANELLO

89,9

Toscana, Chianti Classico Riserva DOCG, "Der kleine Tignanello"
Fruchtige Aromen mit vanilligen Nuancen, runder Geschmack und stabiles Tanningerüst

BRUNELLO DI MONTALCINO- FRESCOBALDI CASTEL GIOCANDO

119,0

Toscana, Sangiovese
Duftet fruchtig nach reifer Heidelbeere, Brombeere, Kirsche und Pflaume. Feine Würze, Röstnoten, Schokolade und etwas Tabak untermalen den fruchtigen Teil des Aromas

ROSÉ

ALIE

34,9

Toscana, Syrah, Vermentino
Zartrosa mit Pfirsichreflexen, fruchtig und intensiv, elegant und raffiniert mit Zitrusnoten, Sauerkirschen und weißer Melone

CÁ DIE FRATI ROSA DIE FRATI

36,5

Lombardei, Gardasee, Groppele, Sangiovese, Barbera
Zartes Lachsrosa im Glas, in der Nase leicht und duftig, frischer Geschmack und dezentes Säurespiel, harmonisiert mit Pasta, Risotto und hellem Fisch und Fleisch



GIN & TONIC

€

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN 40% Vol.

13,9

Grossbritannien

serviert mit Thomas Henry Tonic und Gurke, schöne Aromen von Koriander, Wachholder, Zitrus, sowie ein Hauch Vanille, perfekt abgerundet mit der frischen Gurke

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47% Vol.

14,9

Deutschland, Schwarzwald

serviert mit Thomas Henry Tonic, getrocknetem Wachholder und Orange, kräuterlastiger Gin mit 47 verschiedenen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen

FOERSTERS`S HEIDE GIN 44% Vol.

15,0

Deutschland, Mönchhagen, M-V

serviert mit Thomas Henry Tonic, Zitronenzeste, Rosmarin gebrannt in Mönchhagen nahe Rostock, die Besonderheit der regional verwendeten Küstentanne, ist deren Duft und Aroma nach Grapefruit.

GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 42,7% Vol.

15,0

Spanien, Costa Dorada

serviert mit Thomas Henry Tonic, Rosmarin und Zitronenschale, frische Meeresbriese und ein Hauch salzige Olive, schmeckt wie „Tapas im Glas“

HENDRICK`S GIN 44% Vol.

13,9

Schottland

serviert mit Thomas Henry Tonic, Gurke und Pfeffer, kräuterlastiger Gin mit Nuancen von bulgarischen Rosen, Salatgurken und schwarzem Pfeffer

BROCKMAN`S PREMIUM GIN 40% Vol.

15,5

England, London

serviert mit Thomas Henry Tonic und frischen Blaubeeren, Aromen von Wachholder und Brombeeren, erfrischend, fruchtiger Gin - auch pur ein Genuss

GIN SUL 43% Vol.

15,0

Deutschland, Hamburg

serviert mit Thomas Henry Tonic und Eis, Aromen der Botanicals wie Koriander, Rosmarin, Piment, Lavendel, Zimt, Zistrose und frische Zitronen

MALFY ROSA GIN 41% Vol.

15,0

Italien, Piemont

serviert mit Thomas Henry Tonic und frischer Orange, frischer Geschmack mit Aromen von Grapefruit und Rhabarber